

# Pastagratin

von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Hörnli	5 min im heissen Wasser kochen, abtropfen, in vorbereitete Form geben.
2 cl Olivenöl	Öl in Bratpfanne erhitzen
200 g Specktranchen	Speck ca. 3 min knusprig braten
1.0 kg Lauch	in feine Ringe schneiden, in Bratpfanne geben, ca. 3 min braten
375 g Erbsen	tiefgekühlt begeben und mitbraten.
	Gemüse auf den Teigwaren verteilen.
1.0 Liter Milch	
500 g saurer Halbrahm	5 dl
250 g Greyerzer	geriebener Käse
2.5 Stück Eier	Milch, halbrahm, Käse und Ei verrühren, mit Salz würzen und über die Teigwaren giessen
1.0 kg Pesto	darüber verteilen